



HAND BLENDER SSM 350 B1

FI
SAUVASEKOITIN
Pikaohje

DE AT CH
STABMIXER
Kurzanleitung

SE
STAVMIXER
Snabbinstruktion

IAN 437612_2304



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

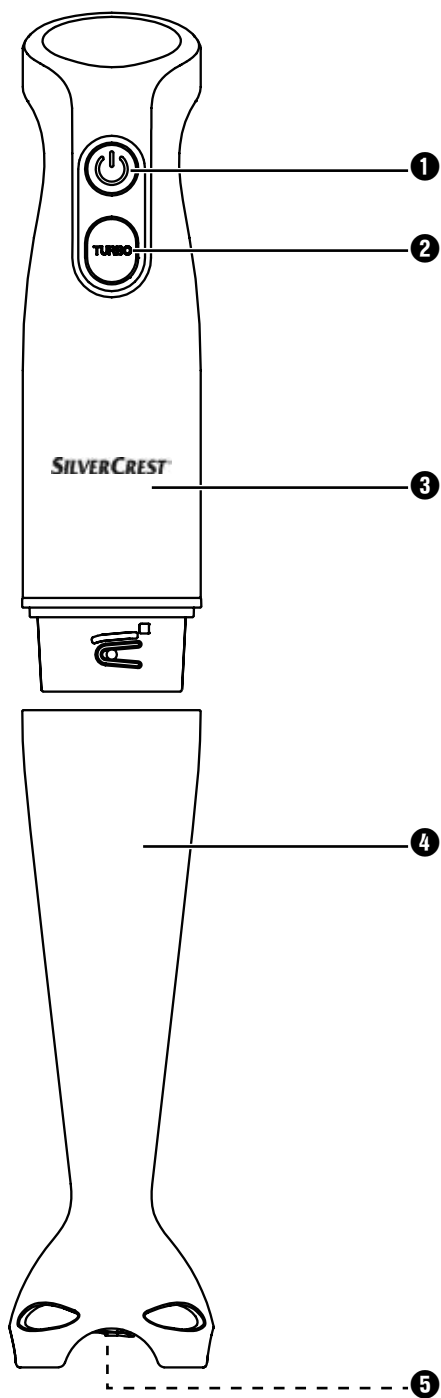
SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FI	Pikaohje	Sivu	1
SE	Snabbinstruktion	Sidan	13
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	25



Sisällysluettelo

Tätä pikaohjetta koskevia tietoja	2
Tarkoituksenmukainen käyttö	2
Toimitussisältö	2
Laitteen osat/lisävarusteet	3
Tekniset tiedot	3
Turvallisuusohjeet	4
Laitteen kokoaminen	6
Käyttö	6
Puhdistaminen	7
Vianetsintä	8
Hävittäminen	9
Laitteen hävittäminen	9
Pakkauksen hävittäminen	9
Huolto	10
Maahantuoja	10
Reseptejä	10
Vihreä pesto	10
Kaurahiutalesmoothie hedelmillä	11
Makea hedelmälevite	11
Banaanimaito	12
Majoneesi	12

Tätä pikaohjetta koskevia tietoja

Tämä asiakirja on täydellisen käyttöohjeen lyhennetty painoversio.



Skannaamalla QR-koodin pääset suoraan Lidl-huoltosivulle (www.lidl-service.com) ja voit tutustua täydelliseen käyttöohjeeseen ja ladata sen syöttämällä tuotenumeron (IAN) 437612_2304.

⚠ VAROITUS!

Pikaohje on osa tätä tuotetta. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Säilytä pikaohje tallessa ja luovuta kaikki tuotetta koskevat asiakirjat, kun luovutat tuotteen eteenpäin.

Tarkoituksenmukainen käyttö

Sauvasekoitin on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden hienontamiseen ja soseuttamiseen. Se on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan yksityisissä kotitalouksissa. Laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.

Laitetta ei ole suunniteltu erittäin kovien elintarvikkeiden, esim. jäisten elintarvikkeiden tai pähkinöiden, hienontamiseen.

Toimitussisältö

Vakiotoimitus sisältää seuraavat osat:

- Sauvasekoitin
- Pikaohje

- 1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- 2) Poista koko pakkausmateriaali.
- 3) Puhdista kaikki laitteen osat luvussa "Puhdistaminen" kuvatulla tavalla.

OHJE

- Tarkista, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita huollon palvelunumeroon (ks. kohta **Huolto**).

Laitteen osat/lisävarusteet

- ❶ Kytin  (normaali nopeus)
- ❷ TURBO-kytin (suuri nopeus)
- ❸ Moottoriosi
- ❹ Sekoitinosa
- ❺ Terä

Tekniset tiedot

Verkköjännite	220–240 V ~ (vaihtovirta), 50/60 Hz
Nimellisteho	350 W
Suojausluokka	II  (kaksoiseristys)
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.

Suosittellemme seuraavaa käyttöaikaa:

Anna laitteen jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen n. 1 minuuttia.

Tämän käyttöajan ylittäminen voi johtaa laitteen ylikuumenemiseen ja laitevaurioihin!

Turvallisuusohjeet

SÄHKÖISKUN VAARA

- ▶ Liitä laite ainoastaan määräysten mukaan asennettuun pistorasiaan, jonka verkkojännite on 220–240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta, jos laitteen toiminnassa ilmenee häiriöitä, jos laitetta ei valvota, kun irrotat laitteen osia ja kun puhdistat sitä.
- ▶  Älä koskaan upota laitteen moottoriosaa nesteeseen ja varmista, ettei moottoriosan koteloon pääse nesteitä.
- ▶ Älä altista laitetta kosteudelle, äläkä käytä sitä ulkotiloissa.
- ▶ Jos laitteen sisään kuitenkin pääsee nestettä, irrota pistoke heti pistorasiasta ja vie laite korjattavaksi asiantuntevaan huoltoliikkeeseen.
- ▶ Irrota virtajohto pistorasiasta aina tarttumalla pistokkeeseen, älä vedä virtajohdosta.
- ▶ Älä taita tai purista virtajohtoa ja vedä se niin, ettei kukaan voi astua sen päälle tai kompastua siihen.
- ▶ Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakashuolto tai vastaavasti pätevä henkilö.
- ▶ Henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- ▶ Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Laitteen moottoriosan kotelo ei saa avata. Tämä vaarantaa turvallisuuden ja aiheuttaa takuun raukeamisen.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia varuste- tai lisäosia, kytke laite pois päältä ja irrota se sähköverkosta.
- ▶ Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Terä on erittäin terävä! Käsittele sitä aina varovaisesti. On olemassa loukkaantumisvaara!
 - Puhdista laite ja erityisesti sekoitinosa erittäin varovasti.
 - Älä koskaan koske pyörivään terään.
 - Älä kosketa esineillä pyörivää terää.
 - Pidä löysät vaatteet ja pitkät hiukset etäällä pyörivästä terästä.
 - Odota, että terä on pysähtynyt, ennen kuin irrotat sekoittinosan moottoriosasta.
 - Odota, että terä on pysähtynyt, ennen kuin vedät laitteen pois työstetyistä elintarvikkeista.
- ▶ Laitteen väärinkäyttö aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
- ▶ Kun käytät laitetta kuumien elintarvikkeiden soseuttamiseen kattilassa, ota kattila pois liedeltä ja varmista, että neste ei kiehu. Anna kuumien elintarvikkeiden jäähtyä hieman palovammojen välttämiseksi.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä jätä sauvasekoitinta liedellä olevaan kuumaan kattilaan, kun et käytä sitä.

HUOMAUTUS

- ▶ Käyttäjältä ei vaadita mitään toimia tuotteen vaihtamiseksi 50 ja 60 Hz:n välille. Tuote sopeutuu sekä 50:lle että 60 Hz:lle.

Laitteen kokoaminen

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Työnnä pistoke pistorasiaan vasta, kun olet yhdistänyt laitteen osat.

OHJE

- Puhdista ennen ensimmäistä käyttökertaa kaikki osat kohdassa "Puhdistaminen" kuvatulla tavalla.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Terä  on erittäin terävä! Käsittele sitä aina varovaisesti.
- Kiinnitä sekoitinosa  moottoriosaan  niin, että nuoli  osoittaa kohti -symbolia. Kierrä sekoitinosa  -symbolin suuntaan, kunnes se lukittuu kuuluvasti.

Käyttö

Sekoitinosa  voidaan valmistaa esimerkiksi kastikkeita, keittoja tai dippejä. Suosittelemme, että laitetta käytetään kork. 1 minuutin kerrallaan ja annetaan sen jälkeen jäähtyä 1 minuutti.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Elintarvikkeet eivät saa olla liian kuumia! Sekoitusastiasta roiskuva sisältö voi aiheuttaa palovammoja.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä laitetta kovien elintarvikkeiden työstämiseen. Se johtaa laitteessa korjauskelvottomiin vaurioihin!

Kun olet koonnut laitteen:

- 1) Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 2) Työnnä sekoitinosa  pystysuorassa soseutettavaan elintarvikkeeseen.
- 3) Pidä kytkintä   painettuna, jos haluat työstää elintarvikkeita normaalilla nopeudella.
- 4) Pidä TURBO-kytkintä  painettuna, jos haluat työstää elintarvikkeita suurella nopeudella.

OHJE

- Valitse pehmeille elintarvikkeille normaali nopeus ja kiinteämmille elintarvikkeille suuri nopeus (turbo).
- 5) Kun et enää halua jatkaa elintarvikkeiden työstämistä, vapauta kytkin  . Vedä sekoitinosa  irti, kun terä  on pysähtynyt.

Seuraava taulukko on tarkoitettu ohjeelliseksi. Noudata suositeltuja työstöaikoja, jotta laite ei ylikuumene. Jos aineksia ei vielä suositellun ajan jälkeen ole työستetty halutulla tavalla, odota, kunnes moottori on jäähtynyt, ennen kuin käytät laitetta uudelleen.

Suosittellemme, että laitteen annetaan jäähtyä yhden minuutin käytön jälkeen noin yhden minuutin ajan.

AINEKSET	SUOSITELTU MÄÄRÄ	NOPEUS	AIKA
Hedelmät, vihannekset	100–200 g	Turbo	n. 30–60 s
Vauvanruoka, keitot, kastikkeet	100–400 ml	Turbo	n. 60 s
Pirtelöt, maitojuomat	100–1000 ml	Normaali	n. 60 s

HUOMAUTUS



Jos laitteesta kuuluu käytön aikana epätavallisia ääniä, kuten kitinä tai vastaavaa, laita sekoitinosan ④ käyttöakselille hieman neutraalinmakuista ruokaöljyä.

Puhdistaminen

⚠ VAROITUS - SÄHKÖISKUN VAARA!

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.
-  Älä missään nimessä puhdista moottoriosaa ③ upottamalla sitä veteen tai pitämällä sitä juoksevan veden alla.

⚠ VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!

- Terä ⑤ on erittäin terävä! Käsittele sitä aina varovaisesti.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä aggressiivisia, kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita! Ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa vakavasti!

OHJE

- On suositeltavaa puhdistaa laite välittömästi käytön jälkeen, jotta elintarvikkejäämät eivät pääse kuivumaan.

- 1) Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2) Irrota sekoitinosa ④ moottoriosasta ③. Kierrä sekoitinosa ④ -symbolin suuntaan ja vedä se irti.
- 3) Puhdista moottoriosaa ③ kostealla liinalla.
Varmista, ettei moottoriosan ③ aukkoihin pääse vettä. Jos lika on piintynyt kiinni, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta. Pyyhi astianpesuainejäämät kostealla liinalla.
- 4) Puhdista sekoitinosa ④ perusteellisesti astianpesuvedessä ja huuhtelee sen jälkeen puhtaalla vedellä.
- 5) Kuivaa kaikki osat hyvin ja varmista, että laite on kuiva ennen seuraavaa käyttöä.

Vianetsintä

Vika	Syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Pistoketta ei ole liitetty pistorasiaan.	Työnnä pistoke pistorasiaan.
	Laite on viallinen.	Käännä huollon puoleen.
Terä ⑤ ei pyöri, tai se pyörii vain huonosti.	Moottoriosaa ③ ja sekoitinosa ④ eivät ole kunnolla kiinni toisissaan.	Irrota pistoke pistorasiasta ja kiinnitä osat kunnolla.
	Terä ⑤ on estynyt.	Irrota pistoke pistorasiasta ja poista terän pyörimisen estävä este.
	Sekoitettavat ainesosat ovat liian sitkeitä tai kovia.	Laite ei sovellu kovien elintarvikkeiden työstämiseen.

Jos viat eivät korjaudu yllä annetuilla ohjeilla tai jos havaitset muita häiriöitä, käännä huoltomme puoleen.

Hävittäminen

Laitteen hävittäminen



Oheinen yliiviatun, pyörien päällä seisovan jätteen symboli osoittaa, että tämä laite on direktiivin 2012/19/EU alainen. Direktiivin mukaan tätä laitetta ei saa sen käyttöösen päätyttyä hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava sille osoitettuihin keräys- tai kierrätyspisteisiin tai annettava jätetuoltoyrityksen hävitettäväksi.

Hävittäminen on sinulle maksutonta. Suojele ympäristöä ja hävitä laite asianmukaisesti.

Mikäli käytetty laitteesi sisältää henkilökohtaisia tietoja, vastaat itse niiden poistamisesta, ennen kuin palautat laitteen.

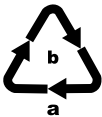


Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen hävittämisestä saat tietoja kuntasi tai kaupunkisi jätetuollosta vastaavalta viranomaiselta.

Pakkauksen hävittäminen



Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätetuoltotekniset näkökulmat huomioiden, ja ne voidaan kierrättää. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Huomioi eri pakkaustarvikkeissa olevat merkinnät ja lajittele pakkausmateriaalit tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

Huolto

FI **Huolto Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 437612_2304

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Reseptejä

Vihreä pesto

- 80 g basilikaa
- 80 ml oliiviöljyä
- 2–3 rkl pinjansiemeniä
- 1–2 valkosipulinkynttä
- 50 g parmesaania
- suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

- 1) Pese tuoreet yrtit ja ravista niistä vesi pois, kuori valkosipuli ja leikkaa parmesaani pieniksi paloiksi.
- 2) Laita oliiviöljy ja yrtit sekoitusastiaan ja soseuta niitä sekoitinosalla **5** noin 10 sekunnin ajan. Jaa yrtit tarvittaessa kahteen annokseen ja soseuta niitä peräkkäin kulloinkin noin 10 sekunnin ajan.
- 3) Lisää loput ainekset sekoitusastiaan ja sekoita kaikkea vielä 25–30 sekuntia, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.

Kaurahiutalesmoothie hedelmillä

Ainekset

- 1 banaani ja 1 kiivi
 - 200 ml maitoa tai maidonkorviketta (esim. kauramaitoa, mantelimaitoa)
 - 50 g karkeita kaurahiutaleita
 - 1–2 rkl pellavansiemeniä
 - 1 tl hunajaa tai vaahterasiirappia
 - 80 ml luonnonjugurttia
 - Muita hedelmiä tai marjoja maun mukaan, esim. mustikoita tai mansikoita
- 1) Kuori banaani ja kiivi ja leikkaa ne pieniksi paloiksi.
 - 2) Laita kaikki ainekset sekoitusastiaan ja sekoita noin 30–60 sekuntia, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.

Makea hedelmälevite

Ainekset

- 250 g mansikoita tai muita hedelmiä (tuoreita tai pakastettuja)
- 1 paketti (n. 125 g) hyytelösokeria, jota ei tarvitse keittää
- 1 roiskaus sitruunamehua
- 1 veitsenkärjellinen vaniljatangon ydintä

Valmistus

- 1) Pese mansikat ja poista vihreät kannat. Anna valua hyvin siivillässä, jotta ylimääräinen vesi tippuu pois eikä levitteestä tule liian juoksevaa. Pilko suu-remmat mansikat pienemmiksi.
- 2) Punnitse 250 g mansikoita ja laita ne sopivaan sekoituskulhoon.
- 3) Lisää tilkka sitruunamehua.
- 4) Raaputa tarvittaessa joukkoon vaniljatangon ydintä.
- 5) Lisää paketillinen hyytelösokeria, jota ei tarvitse keittää, ja sekoita sekoitin-
nosalla **5** 45–60 sekunnin ajan perusteellisesti.
Jos seoksessa on vielä suurempia palasia, anna seoksen levätä 1 minuutin
ajan ja soseuta uudelleen noin 60 sekunnin ajan.
- 6) Nauti hedelmälevite heti tai laita se purkkiin, jossa on kierrettävä kansi.

Banaanimaito

- 1 banaani
 - 250 ml maitoa
 - n. 1 tl sokeria maun mukaan
- 1) Kuori banaani ja paloittele se.
 - 2) Laita banaani, maito ja sokeri sekoitusastiaan ja sekoita niitä sekoitinosalla **5**.

Majoneesi

Ainekset

- 250 ml neutraalinmakuista kasviöljyä, esim. rypsiöljyä
- 2 keltuaista
- 15 g mietoa etikkaa tai sitruunamehua
- suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

- 1) Laita keltuainen ja etikka sekoitusastiaan, pidä sekoitinosaa **5** astiassa pystysuorassa ja pidä painiketta  **1** painettuna.
- 2) Lisää öljyä tasaisena ohuena norona (n. 1 minuutin sisällä) niin, että öljy sitoutuu muihin aineksiin.
- 3) Mausta lopuksi maun mukaan suolalla ja pippurilla.

Innehållsförteckning

Information om den här snabbinstruktionen	14
Föreskriven användning	14
Leveransens innehåll	14
Beskrivning/Tillbehör	15
Tekniska data	15
Säkerhetsanvisningar	16
Montering	18
Användning	18
Rengöring	19
Åtgärda fel	20
Kassering	21
Kassera/återvinna produkten	21
Kassera förpackningen	21
Service	22
Importör	22
Recept	22
Grön pesto	22
Havregrynssmoothie med frukt	23
Fruktpålägg	23
Bananmjölk	24
Majonnäs	24

Information om den här snabbinstruktionen

Det här dokumentet är en förkortad, tryckt version av den fullständiga bruksanvisningen.



Om du skannar den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna och ladda ned den fullständiga bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 437612_2304.

⚠ VARNING!

Snabbinstruktionen är en del av leveransen. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Ta väl vara på snabbinstruktionen och lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Stavmixern ska bara användas för att finfördela och mosa livsmedel. Den är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Den här produkten är inte avsedd för yrkesmässigt bruk.

Produkten ska inte användas för att finfördela mycket hårda livsmedel, t ex djupfrysade varor och nötter.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Stavmixer
- Snabbinstruktionen

- 1) Ta upp alla produktens delar och bruksanvisningen ur förpackningen.
- 2) Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 3) Rengör alla delar av produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring.

OBSERVERA

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting fattas eller om leveransen har skadats på grund av bristfällig förpackning eller under transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel **Service**).

Beskrivning/Tillbehör

- ❶ Brytare  (normal hastighet)
- ❷ TURBO-brytare (hög hastighet)
- ❸ Motorblock
- ❹ Mixerstav
- ❺ Kniv

Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V ~ (växelström), 50/60 Hz
Märkeffekt	350 W
Skyddsklass	II  (dubbel isolering)
	Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Vi rekommenderar följande drifttid:

Låt stavmixern svalna i ca 1 minut när den använts i 1 minut.

Om man låter den arbeta längre kan den överhettas och skadas!

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Anslut endast produkten till ett godkänt eluttag med en nätspänning på 220–240 V ~ 50/60 Hz.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte har uppsikt över produkten och innan du monterar ihop, tar isär eller rengör den.
- ▶  Du får absolut inte doppa ner motorblocket i vätska och det får inte komma in någon vätska i produktens motorblock.
- ▶ Produkten får inte utsättas för fukt och inte användas utomhus.
- ▶ Om det ändå råkar komma in vätska innanför höljet ska du genast dra ut kontakten ur uttaget och lämna in produkten till kvalificerad fackpersonal för reparation.
- ▶ Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra inte i själva kabeln.
- ▶ Bocka eller kläm inte kabeln och lägg den så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
- ▶ Om nätanslutningskabeln skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller någon annan person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Produkten och dess anslutningskabel ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Du får inte öppna motorblockets hölje. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ut ur uttaget.
- ▶ Den här produkten får inte användas av barn.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Kniven är mycket vass! Var därför extra försiktig när du handskas med den. Risk för personskador!
 - Rengör produkten och framför allt mixerstaven mycket försiktigt.
 - Rör aldrig vid den roterande kniven.
 - Placera inga föremål mot den roterande kniven.
 - Håll vida klädesplagg och långt hår på avstånd från den roterande kniven.
 - Vänta tills kniven står stilla innan du tar bort mixerstaven från motorblocket.
 - Vänta tills kniven står stilla innan du tar upp produkten ur det som du mixat.
- ▶ Om produkten används på fel sätt finns risk för personskador.
- ▶ Om du använder produkten för att mosa varma livsmedel i en gryta ska du först lyfta av grytan från spisplattan och kontrollera att den inte innehåller kokande vätska. Låt varma livsmedel svalna lite först så att du inte bränner dig.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Låt inte stavmixern stå kvar i en varm gryta på spisplattan när den inte används.

OBSERVERA

- Den som använder produkten behöver inte göra någonting för att ändra mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

Montering

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Montera ihop produkten innan du sätter kontakten i ett eluttag.

OBSERVERA

- Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel Rengöring innan du börjar använda produkten.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kniven  är mycket vass! Var därför extra försiktig när du handskas med den.
- Placera mixerstaven  på motorblocket  så att pilen  pekar på -symbolen. Vrid mixerstaven  mot -symbolen tills du märker att den låser fast.

Användning

Med mixerstaven  kan du t ex göra såser, soppor eller dipsås. Vi rekommenderar att låta produkten arbeta i max 1 minut och sedan svalna i 1 minut.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- De livsmedel som mixas får inte vara alltför varma! Du kan bränna dig om mixerkärlets innehåll sprutar ut.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte produkten till hårda livsmedel. Då blir den totalförsörd!

När du monterat ihop produkten:

- 1) Sätt kontakten i eluttaget.
- 2) Håll mixerstaven  lodrätt när du stoppar ned den i det som ska mixas.
- 3) Håll brytaren   intryckt om du ska använda produkten med normal hastighet.
- 4) Håll TURBO-brytaren  intryckt för att mixa med hög hastighet.

OBSERVERA

- Välj normal hastighet för mjuka och turbohastighet till hårdare livsmedel.

- 5) När du mixat klart släpper du bara brytaren /. Ta upp mixerstaven  ur den mixade massan så snart kniven  står stilla.

Uppgifterna i följande tabell är bara riktlinjer. Håll de bearbetningstider som anges så att produkten inte överhettas. Om allt inte bearbetats till belåtenhet efter den tid som rekommenderas ska du vänta tills motorn svalnat innan du använder produkten igen.

Vi rekommenderar att låta produkten svalna i ca 1 minut när den använts i 1 minut.

INGREDIENSER	REKOMMENDERAD MÄNGD	HASTIGHET	TID
Frukt, grönsaker	100–200 g	Turbo	ca 30–60 sek
Barnmat, soppa, sås	100–400 ml	Turbo	ca 60 sek
Milkshake, mjölkdrycker	100–1000 ml	Normal	ca 60 sek

OBSERVERA



Om det hörs ovanliga ljud, t.ex. gnissel, när du arbetar kan du smörja mixerstakens ❹ drivaxel med lite neutral matolja.

Rengöring

⚠ VARNING - RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör produkten.
-  Motorblocket ❸ får absolut inte doppas ner i vatten eller rengöras under rinnande vatten.

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kniven ❺ är mycket vass! Var därför extra försiktig när du handskas med den.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inga aggressiva, kemiska eller slipande rengöringsmedel! Då kan produktens yta bli helt förstörd!

OBSERVERA

- Produkten ska helst rengöras efter varje användning så att rester av livsmedel inte torkar fast.

- 1) Dra ut kontakten.
- 2) Ta bort mixerstaven ④ från motorblocket ③. Vrid mixerstaven ④ mot -symbolen och dra loss den.
- 3) Rengör motorblocket ③ med en fuktig trasa.
Försäkra dig om att det inte kommer in vatten i motorblockets ③ öppningar.
Envisa fläckar tar du bort med några droppar mildt diskmedel på trasan.
Torka bort rester av diskmedlet med en fuktig trasa.
- 4) Rengör mixerstaven ④ noga i varmt vatten och diskmedel och skölj sedan bort alla rester av diskmedlet med rent vatten.
- 5) Torka alla delar noga och försäkra dig om att produkten är helt torr innan du använder den igen.

Åtgärda fel

Fel	Orsak	Lösning
Produkten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i uttaget.	Sätt kontakten i ett eluttag.
	Produkten är defekt.	Kontakta kundservice.
Kniven ⑤ snurrar inte alls eller går trögt.	Motorblocket ③ och mixerstaven ④ har inte satts ihop på rätt sätt.	Dra ut kontakten ur uttaget och sätt ihop delarna på rätt sätt.
	Kniven ⑤ har fastnat.	Dra ut kontakten ur uttaget och ta bort det som blockerar kniven.
	Det som mixas är för segt eller för hårt.	Den här produkten är inte avsedd för hårda livsmedel.

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av fel ska du kontakta vår kundservice.

Kassering

Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.

Om din uttjänta produkt innehåller personliga data ansvara du själv för att ta bort dem innan du lämnar in produkten för återvinning eller kassering.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.

Kassera förpackningen



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märknin-gen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

Service

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 437612_2304

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
TYSKLAND
www.kompernass.com

Recept

Grön pesto

- 80 g basilika
- 80 ml olivolja
- 2–3 msk pinjenötter
- 1–2 vitlöksklyftor
- 50 g parmesan
- Salt och peppar efter smak

Gör så här

- 1) Skölj de färska örterna och skaka av vattnet, skala vitlöken och skär upp parmesanost i små bitar.
- 2) Häll olivoljan och örterna i en mixerbehållare och mixa med mixerstaven **5** i ca 10 sekunder. Du kan också dela upp örterna i två portioner och mixa dem var för sig i ca 10 sekunder.
- 3) Lägg alla övriga ingredienser i mixerkärlet och mixa i ytterligare 25–30 sekunder tills massan har rätt konsistens.

Havregrynssmoothie med frukt

Ingredienser

- 1 banan och 1 kiwi
 - 2 dl mjölk (eller t ex havremjölk, mandelmjölk)
 - 50 g fiberhavregryn
 - 1–2 msk linfrö
 - 1 tsk honung eller lönnsirap
 - 80 ml naturell yoghurt
 - Andra frukter eller bär efter smak, t ex blåbär eller jordgubbar
- 1) Skala banan och kiwi och skär dem i mindre bitar.
 - 2) Lägg alla ingredienser i en mixerbehållare och mixa till önskad konsistens i ca 30–60 sekunder.

Fruktpålägg

Ingredienser

- 250 g jordgubbar eller andra bär eller frukter (färska eller djupfrysta)
- 1 kuvert (ca 125 g) gelésocker som inte behöver koka
- 1 stänk citronsaft
- 1 knivsudd frön från äkta vaniljstäng

Gör så här

- 1) Skölj och rensa jordgubbarna. Låt dem rinna av i ett durkslag så att överflödigt vatten försvinner och massan inte blir för lös.
Skär stora jordgubbar i mindre bitar.
- 2) Väg upp 250 g jordgubbar och lägg dem i en mixerskål.
- 3) Spruta lite citronsaft över jordgubbarna.
- 4) Skrapa ur en vaniljstäng och tillsätt fröna om du vill.
- 5) Tillsätt allt gelésocker och mixa ihop allt ordentligt med mixerstaven **5** i 45–60 sekunder.
Om det fortfarande finns stora bitar kvar låter du massan vila i 1 minut och mixar sedan den igen i 60 sekunder.
- 6) Ät fruktpålägget direkt eller förvara det i en burk med lock.

Bananmjölk

- 1 banan
 - 2,5 dl mjölk
 - ca 1 tsk socker efter smak
- 1) Skala och skär upp bananen i mindre bitar.
 - 2) Lägg banan, mjölk och socker i mixerbehållaren och mixa ihop det med mixerstaven **5**.

Majonnäs

Ingredienser

- 250 ml neutral vegetabilisk olja, t ex rapsolja
- 2 äggulor
- 15 g mild vinäger eller citronsaft
- Salt och peppar efter smak

Gör så här

- 1) Häll äggulor och vinäger i en mixerbehållare, sätt mixerstaven **5** lodrätt i behållaren och håll brytaren  **1** intryckt.
- 2) Tillsätt oljan långsamt i en tunn, jämn stråle (inom ca 1 minut) så att den binds ihop med de övriga ingredienserna.
- 3) Salta och peppra efter smak.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	26
Bestimmungsgemäße Verwendung	26
Lieferumfang	26
Gerätebeschreibung/Zubehör	27
Technische Daten	27
Sicherheitshinweise	28
Zusammenbauen	30
Bedienen	30
Reinigen	31
Fehlerbehebung	32
Entsorgung	33
Gerät entsorgen	33
Verpackung entsorgen	33
Service	34
Importeur	34
Rezepte	34
Grünes Pesto	34
Haferflocken-Smoothie mit Obst	35
Süßer Fruchtaufstrich	35
Bananenmilch	36
Mayonnaise	36

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 437612_2304 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Stabmixer dient ausschließlich dem Zerkleinern und Pürieren von Lebensmitteln. Er ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

Das Gerät ist nicht zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln vorgesehen, wie zum Beispiel von gefrorenen Lebensmitteln oder Nüssen.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer
 - Kurzanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Gerätebeschreibung/Zubehör

- ❶ Taste  (normale Geschwindigkeit)
- ❷ TURBO-Taste (hohe Geschwindigkeit)
- ❸ Motorblock
- ❹ Mixfuß
- ❺ Messer

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	350 W
Schutzklasse	II  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Wir empfehlen folgende Betriebszeit:

Das Gerät nach 1 Minute Betrieb ca. 1 Minute abkühlen lassen.

Wenn diese Betriebszeit überschritten wird, kann Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~ , 50/60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen den Motorblock des Geräts keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verletzen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um. Es besteht Verletzungsgefahr!
 - Reinigen Sie das Gerät und insbesondere den Mixfuß sehr vorsichtig.
 - Greifen Sie niemals in das rotierende Messer.
 - Halten Sie keine Gegenstände in das rotierende Messer.
 - Halten Sie weite Kleidung und lange Haare vom rotierenden Messer fern.
 - Warten Sie, bis das Messer stillsteht, bevor Sie den Mixfuß vom Motorblock abnehmen.
 - Warten Sie, bis das Messer stillsteht, bevor Sie das Gerät aus den Lebensmitteln herausziehen.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochplatte und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Lassen Sie den Stabmixer nicht in einem heißen Topf auf der Kochplatte stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

HINWEIS

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.

HINWEIS

- Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer  ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Mixfuß  so auf den Motorblock , dass der Pfeil  auf das -Symbol weist. Drehen Sie den Mixfuß  in Richtung -Symbol, bis er merklich einrastet.

Bedienen

Mit dem Mixfuß  können Sie zum Beispiel Saucen, Suppen oder Dips zubereiten. Wir empfehlen, das Gerät max. 1 Minute am Stück zu betreiben und es dann 1 Minute abkühlen zu lassen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Herausspritzender Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie das Gerät nicht zur Bearbeitung harter Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Wenn Sie das Gerät zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Schieben Sie den Mixfuß  senkrecht in die zu pürierenden Lebensmittel.
- 3) Halten Sie die Taste  gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten.
- 4) Halten Sie die TURBO-Taste  gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten.

HINWEIS

- Wählen Sie für weiche Lebensmittel die normale Geschwindigkeit und für festere Lebensmittel die Turbo-Geschwindigkeit.

5) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **1/2** los. Ziehen Sie den Mixfuß **4** heraus, sobald das Messer **5** zum Stillstand gekommen ist.

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung. Richten Sie sich nach den empfohlenen Verarbeitungszeiten, damit das Gerät nicht überhitzt. Sollten die Zutaten nach der empfohlenen Zeit noch nicht zu Ihrer Zufriedenheit verarbeitet sein, warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät weiter benutzen. Wir empfehlen, das Gerät nach 1 Minute Betrieb ca. 1 Minute abkühlen zu lassen.

ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
Obst, Gemüse	100–200 g	Turbo	ca. 30–60 Sek.
Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	Turbo	ca. 60 Sek.
Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	Normal	ca. 60 Sek.

HINWEIS



Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen o. Ä., kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Mixfußes **4**.

Reinigen

⚠️ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
-  Sie dürfen den Motorblock **3** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer **5** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

HINWEIS

- Es empfiehlt sich, das Gerät unmittelbar nach dem Gebrauch zu reinigen, um ein Antrocknen von Lebensmittelresten zu vermeiden.

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Nehmen Sie den Mixfuß ④ vom Motorblock ③ ab. Drehen Sie den Mixfuß ④ dazu in Richtung -Symbol und ziehen Sie ihn ab.
- 3) Reinigen Sie den Motorblock ③ mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks ③ gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 4) Reinigen Sie den Mixfuß ④ gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 5) Trocknen Sie alles gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Das Messer ⑤ dreht sich nicht oder nur schwer.	Motorblock ③ und Mixfuß ④ sind nicht richtig zusammengesetzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und setzen Sie das Gerät richtig zusammen.
	Das Messer ⑤ ist blockiert.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und entfernen Sie das Hindernis.
	Das Mixgut ist zu zäh oder zu hart.	Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung harter Lebensmittel geeignet.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 437612_2304

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist.
Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Grünes Pesto

- 80 g Basilikum
- 80 ml Olivenöl
- 2–3 EL Pinienkerne
- 1–2 Knoblauchzehen
- 50 g Parmesan
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Frische Kräuter waschen und Wasser abschütteln, Knoblauch schälen und Parmesan in kleine Stücke schneiden.
- 2) Das Olivenöl und die Kräuter in einen Mixbehälter geben und mit dem Mixfuß **5** ca. 10 Sekunden lang pürieren. Teilen Sie die Kräuter ggf. in zwei Portionen auf und pürieren nacheinander für jeweils ca. 10 Sekunden.
- 3) Fügen Sie die übrigen Zutaten in den Mixbecher und mixen alles für weitere 25–30 Sekunden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Haferflocken-Smoothie mit Obst

Zutaten

- 1 Banane und 1 Kiwi
 - 200 ml Milch oder Milchersatz (z. B. Hafermilch, Mandelmilch)
 - 50 g kernige Haferflocken
 - 1–2 EL Leinsamen
 - 1 TL Honig oder Ahornsirup
 - 80 ml Naturjoghurt
 - Weitere Früchte nach Geschmack, z. B. Blaubeeren oder Erdbeeren
- 1) Banane und Kiwi schälen und in kleine Stücke schneiden.
 - 2) Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und ca. 30–60 Sekunden mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Mixfuß  45 – 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 1 Minute ruhen lassen und dann erneut ca. 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Bananenmilch

- 1 Banane
- 250 ml Milch
- ca. 1 TL Zucker nach Geschmack

- 1) Bananenschalen entfernen und die Banane in Stücke schneiden.
- 2) Banane, Milch und Zucker in den Mixbecher geben und mit dem Mixfuß ❶ vermischen.

Mayonnaise

Zutaten

- 250 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 2 Eigelb
- 15 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Eigelb und Essig in einen Mixbecher geben, den Mixfuß ❶ senkrecht in den Becher halten und die Taste  ❶ gedrückt halten.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stand der Informationen:

06/2023 · Ident.-No.: SSM350B1-052023-1

IAN 437612_2304